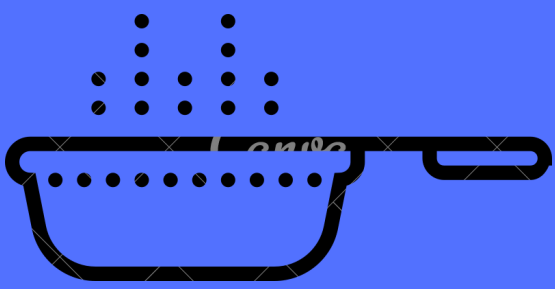


NUEVAS TECNOLOGÍAS DE FREÍDO

Sandra Aguilera, David Belteton, Emma Monrroy, Fernando Muñoz, Ana Solares, Yesica Vega y Maria Elena Sosa



FREÍDO AL VACÍO (VACUUM FRYING)

Funciona a temperaturas relativamente más bajas (por ejemplo, 130°C), por lo que la textura, el color, el sabor y el valor nutricional se conservan mejor y de forma natural. Este proceso evita o reduce la formación de sustancias nocivas en el freído tradicional, como la acrilamida.

FREÍDO AL AIRE (AIR FRYING)

Es una nueva técnica de freído, la cual usa aire caliente en lugar de aceite como el medio de transferencia de calor. Comparado con el freído tradicional, el freído al aire requiere mucho menor cantidad de aceite, reduciendo hasta en un 80% el contenido de grasa de los alimentos, por lo cual es una opción de freído bastante saludable.

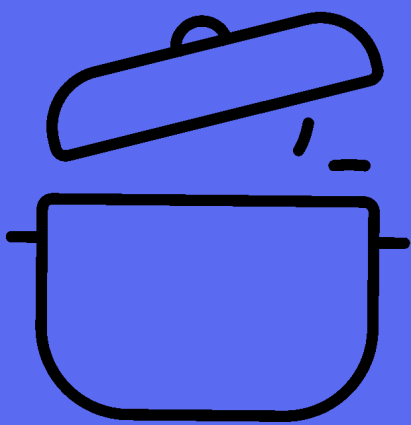
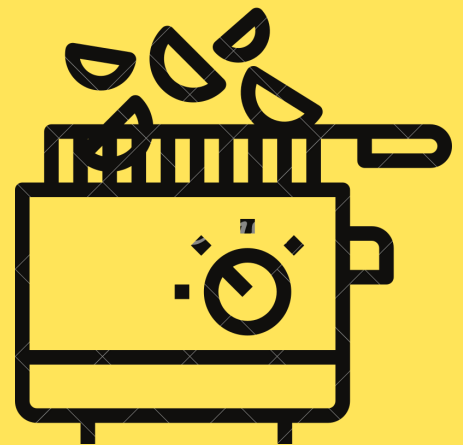


FREÍDO POR ASPERSIÓN (SPRAY FRYING)

Es una técnica que consiste en rociar el aceite sobre el alimento, se usa muy poca cantidad de aceite (500 mL) a alta temperatura (190°C) y se logran mejoras en la textura y el color del alimento. Se ha estudiado para galletas de arroz.

FREÍDO POR CENTRIFUGACIÓN (G-FRYING)

El término G-Frying se refiere a la aplicación de fuerzas centrífugas durante o después de el freído, con el fin de reducir el aceite que es absorbido por los alimentos. Al hablar de centrifugación tenemos un método por el cual se pueden separar sólidos de líquidos de diferente densidad por medio de una fuerza giratoria.

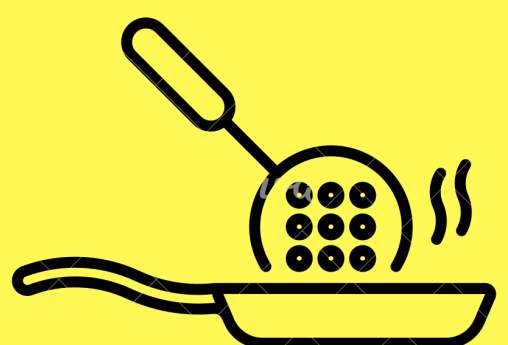


FREÍDO ASISTIDO CON ULTRASONIDO (US-ASSISTED FRYING)

Las ondas se propagan a través del medio, se cambia éste y se mejora la eficiencia de procesos. El principal factor que mejora estos procesos es la cavitación. Existen otros efectos como el efecto calentamiento y el efecto esponja, gracias a éste se generan micro canales en el alimento por los cuales se puede escapar la humedad más rápido.

FREÍDO ASISTIDO CON MICROONDAS (MICROWAVE-ASSISTED FRYING)

El calentamiento de los alimentos por microondas se genera a partir de la interacción del campo electromagnético y la materia, en este caso, los alimentos, esta interacción depende de las características, composición, estado físico y geometría de los alimentos.



UNIVERSIDAD
DE GUANAJUATO

Campus Irapuato - Salamanca

